

MILANO GOLOSA 2017, UN'EDIZIONE ANCHE DA BERE

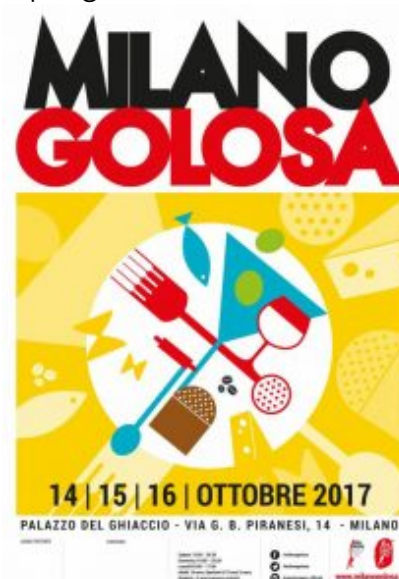


Category: [Enogastronomia](#)

Un seminario sull'interpretazione delle bollicine in biodinamica e cinque masterclass a tema vino; il programma di **Milano Golosa 2017**, tra gli oltre 200 espositori artigiani presenti, offre anche una proposta importante per tutti gli appassionati di vino. La 6^a edizione è in programma a Palazzo del Ghiaccio a Milano dal 14 al 16 ottobre 2017. Il seminario "B&B Bollicine e Biodinamica" è previsto per lunedì 16 ottobre alle 13, in Sala WineMi. Tema dell'incontro è l'interpretazione delle bollicine in biodinamica nei territori di Valdobbiadene, Franciacorta, Oltrepò Pavese. Per l'occasione saranno presenti tre cantine simbolo di questi luoghi: Cà del Vent per la Franciacorta; Cà dei Zago per Valdobbiadene; Fausto Andi per Oltrepò Pavese.

Oltre il seminario in programma cinque masterclass pensate in collaborazione con WineMi, la rete che raggruppa 5 enoteche storiche milanesi, simbolo della cultura del bere bene meneghino, Enoteca Eno Club, Cantine Isola, La Cantina di Franco, Enoteca Ronchi, Radrizzani Drogheria Enoteca, in partnership con alcune importanti cantine italiane.

La prima degustazione in programma sabato 14 ottobre alle 15 sempre in Sala WineMi si chiama "Forza 5: viaggio nella Sicilia di Planeta in 5 tappe (Etna, Menfi, Noto, Vittoria, Milazzo)". Una degustazione attraverso cinque territori dell'isola per approfondire la più antica tradizione enologica siciliana, alla scoperta di un patrimonio di varietà indigene e della biodiversità. Sempre sabato, alle 17, in programma invece "Col D'Orcia: il grande rosso di Montalcino". Col d'Orcia presenta una verticale del Rosso di Montalcino per dimostrare l'ottima evoluzione che questo grande vino possiede. Altro appuntamento domenica 15 ottobre alle 13 con "Villa Bucci: Le Marche, il Verdicchio e le vigne vecchie". Un approfondimento su





un vitigno fortemente identitario, il Verdicchio, che trova la sua massima espressione nei vini Villa Bucci. Alle 15:30 si continua con "Les Cretes: i vini eroici della montagna valdostana". Les Cretes presenta i suoi vini estremi, provenienti da vitigni che crescono in terre impervie, strappate alla montagna. Zone morfologicamente disagiate, in cui diventa fondamentale la tenacia e la passione del vignaiolo. Infine alle 17:30 c'è "Non c'è Rum senza Zafra". Una degustazione del padre di tutti i rum, nato vent'anni fa dalle sapienti mani di Mastro Ronero

che ha saputo trasformare la canna da zucchero, raccolta unicamente a mano, in un distillato unico che vanta un invecchiamento in botti di Bourbon Americano.

Le degustazioni avranno una durata di circa un'ora e mezza e saranno guidate dagli esperti delle case vinicole in questione; si tratta di approfondimenti che avvicineranno i visitatori alle più pregiate etichette ed annate. A queste proposte si aggiunge la presenza tra i banchi d'assaggio di numerose cantine selezionate da tutta Italia.

L'evento sarà aperto al pubblico sabato 14 ottobre (dalle 12 alle 20:30), domenica 15 ottobre (dalle 10 alle 20:30) e lunedì 16 ottobre (dalle 9 alle 17). Tanti gli eventi che coinvolgeranno anche altri luoghi – ristoranti ed enoteche del centro – con il programma di Fuori Milano Golosa. Il biglietto d'ingresso, come nelle passate edizioni sarà di 10 euro a persona, 5 euro per i bambini dai 6 ai 12, bambini minori di 6 anni gratuito. Il programma sarà presto disponibile sul sito della manifestazione.

Milano Golosa in breve:

14-15-16 ottobre 2017:

Orari al pubblico:

sabato: 12:00 – 20:30; domenica: 10:00 – 20:30; lunedì: 09:00 – 17:00;

Palazzo del Ghiaccio, Milano

www.milanogolosa.it

(i.c.)